

KONSUMPCJA ŻYWNOŚCIOWA WIELKICH MISTRZÓW
NA PRZEŁOMIE XIV I XV WIEKU ORAZ POWIĄZANE Z NIĄ
FUNKCJE URZĘDNICZE BRACI-RYCERZY KRZYŻACKICH

FOOD CONSUMPTION OF THE GREAT MASTERS ON THE
VERGE OF 14TH AND 15TH CENTURY AND OFFICIAL
FUNCTIONS OF TEUTONIC KNIGHTS CONNECTED WITH IT

W przypadku źródeł pisanych i opublikowanych – dotyczących dziejów zamków krzyżackich – bardzo cenny materiał stanowi *Das Große Ämterbuch des Deutschen Ordens*¹, pochodzący w głównej mierze z przełomu XIV i XV wieku. Analiza tego źródła pozwala nie tylko odtworzyć kulturę materialną wybranych zamków krzyżackich, ale również zinterpretować rozplanowanie poszczególnych pomieszczeń gospodarczych takich, jak: piwnica, młyn czy kuchnia. Ponadto, *Das Große Ämterbuch des Deutschen Ordens* dostarcza również informacje o wyposażeniu kuchni zamkowych w różnego rodzaju sprzęt, naczynia niezbędne do gotowania oraz istotny element – którego nie powinno zabraknąć na stole – mianowicie zastawę. Jednak najważniejszym źródłem archiwalnym są dla historyka zachowane dokumenty w Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz w Berlin-Dahlem. Można w nich odnaleźć informacje zarówno na temat ilości przechowywanych produktów w spiżarniach zamkowych, sposoby przyrządzania potraw na stoły wielkich mistrzów, ponadto – co bardzo istotne – funkcje urzędnicze pełnione przez poszczególnych braci-rycerzy krzyżackich, którzy byli

* mgr, Instytut Historii i Stosunków Międzynarodowych, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.

¹ *Das Grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens* (dalej: GÄB), hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig 1921. Źródło znajduje się również w zasobie archiwalnym w Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz Berlin-Dahlem, XX. Hauptabteilung, *Ostpreussisches Folianten* (dalej: OF) 132 – Inventare von [...] viehhof zu Marienburg [...], Thorn [...] 1445–1449.

² Ponadto, duże znaczenie dla badania konsumpcji żywnościowej wielkich mistrzów mają także inne dokumenty malborskie takie, jak: *Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1405* (dalej: MTB), hrsg. v. E. Joachim, Königsberg 1896; *Das Marienburger Konventsbuch der Jahre 1399–1412* (dalej: MKB), hrsg. W. Ziesemer, Danzig 1913; *Das Ausgabebuch des Marienburger Hauskomturs für die Jahre 1410–1420* (dalej: AMH), hrsg. W. Ziesemer, Königsberg 1911. Powyższe dokumenty świadczą też o funkcjach urzędniczych braci-rycerzy krzyżackich. Ponadto, istotne *Die Handelsrechnungen des Deutschen Ordens* (dalej: HDO), hrsg. C. Sattler, Leipzig 1887. Wymienione źródła drukowane również zachowały się w GStA PK w formie archiwaliów: GStA PK, XX. HA, OF 140 – Tresslerbuch (dalej: MTB); GStA PK, XX. HA, OF 178 – Einahme – und Ausgabebuch des Hauskomturs von Marienburg 1399 (dalej: MKB); GStA PK, XX. HA, OF 180 – „Rechenbuch” (Ausgabe) des Konvente zu Marienburg 1410–1414 (dalej: AMH).

związani z kuchnią zamkową wielkich mistrzów oraz zaopatrzeniem magazynów w produkty żywnościowe³.

Przełom XIV i XV wieku był to znaczący okres dla rozwoju gospodarczego i organizacji handlowej państwa zakonu krzyżackiego, z racji silnej pozycji, jaką Zakon miał wówczas w Prusach oraz z zysków, jakie miał z przynależnych dóbr ziemskich⁴. Ponadto, w inwentarzach krzyżackich wyraźnie da się zauważyć – zwłaszcza w 1. połowie XV wieku, że w spiżarniach zamkowych przechowywano znaczące ilości żywności. Wytłumaczeniem jest najprawdopodobniej ówczesna sytuacja polityczna w całym państwie krzyżackim oraz prowadzone przez Zakon wojny. A co dalej się z tym wiąże – zwiększonym zapotrzebowaniem na żywność⁵.

Celem niniejszego artykułu będzie nie tylko wskazanie i omówienie produktów, znajdujących się na krzyżackich stołach i w spiżarniach na przełomie XIV i XV w., ale również – co jest bardzo istotne w tym kontekście – zwrócenie uwagi na funkcje urzędnicze w państwie zakonnym w Prusach, pełnione przez braci-rycerzy krzyżackich – pośrednio lub bezpośrednio związane z zaspokojeniem potrzeb konsumpcyjnych m.in. wielkich mistrzów i ich urzędników oraz innych analizowanych porównawczo konwentów krzyżackich. Nie tylko w inwentarzach zamków krzyżackich wymieniane są takie urzędy. Wzmiankę na ich temat również można odnaleźć w *Ordensbriefarchiv*, zachowanym w Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz w Berlin-Dahlem⁶.

„[...] w trzy dni, niedzielę, wtorek i czwartek bracia tego zakonu mogą jeść mięso; w pozostałe trzy dni mogą jeść ser i jaja, a w piątek powinni jeść postne potrawy.”⁷ Zważywszy na liczne okresy i dni postne, które ustanawiała Reguła,

³ GStA PK, XX. HA, XX. Hauptabteilung, *Ordens Brief Archiv* (dalej: OBA), Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029, 1RS, 1VS – na temat funkcji urzędniczych – szerzej w dalszej części artykułu; GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg, *Königsberg Köchbuch*, nr 18384, [...] brott, 2VS, [...], *appffell*, 3VS [...] *fleiß*, 4VS, [...] *Butter*, 7VS – przykładowe produkty wymieniane w *Krzyżackiej Księżce Kucharskiej* – źródła pochodzącego z XV w. zawierającego 33 przepisy; GStA PK, XX. HA, OF 162a – Zinsregister der Häaser Elbing [...] Thorn: *Elbing* [...] *pflugkorne Rocken* [...], 5VS. Podobnie: *Danczk* [...] *pflugkorne Rocken*, 40 VS. Chodziło najprawdopodobniej o zadłużenie w spłacie tego produktu – żyta. Archiwalia z GStA PK również dostarczają historykowi informacji na temat niespłaconych wierzytelności z transakcji, jakie były zawierane z wielkimi miastami pruskimi. Por. R. Czaja, *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń 1999, s. 111–207. Z GStAPK w artykule zostały zamieszczone tylko wybrane OF i OBA, gdyż poruszany problem wymaga jeszcze kolejnych – dalszych badań i analizy źródłowej.

⁴ R. Czaja, op. cit., s. 112–115.

⁵ B. Możejko, *Zamek krzyżacki w Gdańsku w świetle inwentarzy z lat 1384–1446*, w: *Krzyżacy. Szpitalnicy. Kondotierzy. Studia z dziejów średniowiecza*, red. B. Śliwiński, nr 12, Malbork 2006, s. 183.

⁶ GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029; *Zu Marienburg* [...] *Der Kellermeister*, 1RS; [...] *zum Elbinge* [...] *Der Kellermeister*, 1VS. Funkcje urzędnicze w państwie zakonnym w Prusach pełnione przez braci-rycerzy krzyżackich wymieniane także są w inwentarzach zamków krzyżackich: Vide MÄB, s. 120–122; MKB, s. 250. *Tempelmeister* – sprawował pieczę nad magazynami żywnościowymi, narzędziami, sprzętem kuchennym, naczyńiami. Vide W. Długokęcki, *Hausämter Und Hausbeamten auf der Marienburg In der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts*, w: *Burgen kirchlicher Bauherren*, hrsg. v. H. H. Häffner, München/Berlin 2001, s. 61–69.

⁷ Tak ustanawiał 13 punkt reguły zakonu krzyżackiego, pochodzącej z XIII w. Vide *Reguła Zakonu Szpitala Najświętszej Marii Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie* (dalej: Reguła), tłum.

liczba dni, w których wielcy mistrzowie mogli spożywać mięso mogła okazać się jeszcze mniejsza. Poza tym trudno jednoznacznie stwierdzić także, w jakim stopniu Reguła była przestrzegana w późniejszym średniowieczu. Pewne było jedno – członkowie zakonu krzyżackiego musieli być w stałej gotowości do wyruszenia na wojnę. Zatem i racje żywieniowe musiały być odpowiednie i spiżarnie dostatecznie zaopatrzone.

Urząd zwierzchnika magazynów żywnościowych – w dodatku jedyny tego rodzaju, niespotykany nigdzie indziej poza państwem zakonu krzyżackiego w Prusach – pełnił *tempelmeister*⁸. To on sprawował pieczę nad – ulokowanym na przedzamczu – magazynem żywności (*tempel*)⁹. *Dokumenty malborskie* z lat 1394–1420, w kwestii zaopatrzenia w żywność spiżarni zamkowych – głównie wymieniają mięso, ale zaprawione, w przypadku ryb – śledzie, nabiału – sery, tłuszczu – smalec, przypraw – sól, warzyw – groch, produktów zbożowych – kaszę¹⁰.

W przypadku konsumpcji żywnościowej wielkich mistrzów można by było zacząć od stwierdzenia – wydawałoby się oczywistego – że mięso było jednym z najważniejszych składników pożywienia wielkich mistrzów. *Dokumenty malborskie* z przełomu XIV i XV wieku wzmiankują o przechowywanym w spiżarniach świeżym mięsie oraz suszonym i peklowanym w beczkach. Mięso pochodziło ze świadczeń czynszowych oraz z własnych hodowli. Z zapisków w *dokumentach malborskich* wynika ponadto, iż w gestii funkcji urzędniczej kuchennego – *meisters kochmeister*¹¹ było sprawowanie pieczy nad oborami dla wołów, podlegały mu też rzeźnie oraz chlewy. Z racji tego, na uwagę zasługuje fakt, iż zasoby mięsa trzymane były również pod postacią żywego inwentarza¹². Warto dodać, że sprawy

J. Trupinda, Malbork 2002, s. 26–27; por też: P. Skalski, *Duchowość zakonów rycerskich w średniowieczu*, „Saeculum Christianum” 3 (1996), nr 1, s. 153–161.

⁸ GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029.

⁹ W. Długokęcki, op. cit., s. 61–69; Śl. Józwiak, J. Trupinda, *Organizacja życia na zamku krzyżackim w Malborku w czasach wielkich mistrzów (1309–1457)*, Malbork 2011, s. 427–428.

¹⁰ MÄB, s. 120–122; MKB, s. 250–276.

¹¹ GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029, *Zu Marienburg [...] Der Kochmeister*, 1RS.

¹² MÄB, s. 136: [...] *item 30 lebender oxsen, item 13 swyn uff dem koben*. *Dokumenty malborskie* wymieniają także znaczące ilości solonej wołowiny i wieprzowiny: *18 schog flicken, item 33 oxsen in dem salcze*. Vide GÄB, s. 8. W 1392 r. GÄB wymienia mięso wędzone lub peklowane, także wołowinę soloną. W 1410 r. GÄB wymienia: *7 schog 23 flicken am balken und im salcze*. Vide GÄB, s. 13. Jeżeli chodzi o produkty wieprzowe, *dokumenty malborskie* głównie wymieniają szynkę i kielbasę: *9 spisse truge vleisch, 3 spisse mit schinken [...] 3 schog wurste ane 10 wurste*. Vide MÄB, s. 30–49, 71, 89, 137. Jak wynika zatem z przywołanych *dokumentów malborskich* – wołowina peklowana oraz wieprzowina były spożywane w dużych ilościach przez wielkich mistrzów. Por.: MÄB, s. 11–16, 19, 21–34, 136–138: *item 4 schog und 4 flecken fleysch [...] item truge ryntfleysch 40 ochsin, item 42 lebende oxsen [...], item czum Meselancz 8 oxsen*. Z innych rodzajów mięs, *dokumenty malborskie* notują baraninę oraz dziczyznę – w szczególności mięso niedźwiedzie. Vide MTB, s. 39, MTB, s. 354 (mięso niedźwiedzie); MÄB, s. 12, 40, 84, 259, 293–295, 321–322; MKB, s. 9, 247–249, 279: *Item 23 m. 5sc. und 10 d. vor 95 schopcze, dy der kochmeister und Wartenberg kowfften Czu 1 fird. [...] Item 24 m. Sc. 10 d. vor 95 schopcze czu 1 fird. Und Czu 8 d., dy der kochmeister Und Wartenberg kowfften czu Bartensteyne und czu Schippenpil [...]* (baranina świeża i solona). Ponadto, często spożywanym przez wielkich mistrzów mięsem były cielęcina i jagnięcina. W 1416 r. do kuchni wielkiego mistrza zakupiono 25 jagniąt. Vide

związane z nabyciem zwierzyny regulowało między innymi prawo chełmińskie, które zobowiązywało do oddawania Krzyżakom prawej łopatki z każdego upolowanego zwierzęcia. Mięso pochodziło między innymi z regaliów, inną formą nabycia było również jego kupno od ludności wiejskiej i kupców¹³.

Jak wynika z wcześniejszej analizy, *dokumenty malborskie* wzmiankują na temat dużej ilości mięsa wieprzowego. Co się z tym wiąże, w krzyżackiej kuchni zamkowej ważną rolę pełnił także tłuszcz. Z trzody chlewnej był pozyskiwany powszechnie wówczas używany tłuszcz, a mianowicie słonina¹⁴, „[...] w piątek powinni jeść postne potrawy”¹⁵. W okresie postów w skład podstawowego średniowiecznego *menu* wielkich mistrzów wchodziły oczywiście ryby. A jak wiadomo, dni świąteczne – często postne w ciągu roku – występowały dość często¹⁶. Odpowiedzialnym za dostarczenie ryb do konwentów był rybicki¹⁷. Najważniejsza rola przypadła rybickiemu szkarpawskiemu, wchodzącemu w skład konwentu malborskiego¹⁸. Istotnym aspektem jest również to że rybołówstwo i prawo do niego Zakon zastrzegł dla siebie na mocy przywileju chełmińskiego¹⁹.

Z analizy *dokumentów malborskich* wynika, iż w największych ilościach spożywane były dorsze, które stanowiły jeden z ulubionych przysmaków wiel-

AMH, s. 83–84, 198–200. Jeżeli chodzi o drób – *dokumenty malborskie* świadczą o dużej ilości spożywanych kaczek, gęsi i kurczaków. Vide AMH, s. 83–84, 198–200. W przypadku dzikiego ptactwa – wymieniane są kuropatwy i dzikie kaczki. Warto dodać, że ulubionym przysmakiem wielkich mistrzów były szpaki, a na specjalne okazje kupowano żurawie. Vide AMH, s. 39. Por. T. Jasiński, *Was essen die Hochmeister des Deutschen Ordens Und ihre Gäste am Anfang des 15 Jhs?*, „Studia Historica Slavo-Germanica” 18, 1991–1992, s. 15–25.

¹³ T. Jasiński, op. cit., s. 15–25.

¹⁴ M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963, s. 121–122.

¹⁵ Reguła, s. 44. W kuchni niemieckiej ryby były chętnie spożywane przez wielkich mistrzów także poza okresami postnymi.

¹⁶ *Die Abstinenz Und Festtage im Ordenslande Oreussen Und Ermland insbesondere, Pastoralblatt für Diözese Ermland*, Bd. 25, 1893, s. 29–33; A. Radziwiński, *Przy stole rycerzy i duchownych zakonu krzyżackiego w Prusach*, w: *Życie codzienne w rejonie kujawsko-pomorskim*, red. W. Rozyński, M. Strzelecka, Toruń 2011, s. 13. M. Dembińska, op. cit., s. 105. Ryby na pewno spożywane były w piątki, gdyż w ten dzień obowiązywał post. Vide *Reguła Zakonu Szpitala Najświętszej Marii Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie*, tłum. J. Trupinda, Pelplin 2011, s. 44.

¹⁷ *Die Statuten des Deutschen Ordens nach den ältesten Handschriften* (dalej: Statuten), hrsg. v. M. Perlbach, Halle 1890, s. 147–151. Jeden z najstarszych z urzędów z zakonie krzyżackim, wzmiankowany w statutach z 1. poł. XIII w. Jego znaczenie właśnie wynikało z roli ryb w kuchni krzyżackiej. Por. *Księga rachunkowa urzędów Rybickich komturstw malborskiego i dzierzgońskiego 1440–1445*, wyd. Z. H. Nowak, J. Tandecki, Toruń 1997 (wstęp), s. VII.

¹⁸ Miał większe uprawnienia niż pozostali urzędnicy rybiccy – oprócz ryb dostarczał do centralnego konwentu krzyżackiego także inne zakupione towary. Vide Statuten, s. 147–151; J. Sarnowsky, *Die Wirtschaftsführung des Deutschen Ordens in Preussen (1382–1454)*, Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz, Bd. 34, 1992, s. 143. Por. *Księga rachunkowa urzędów* (wstęp), s. VII.

¹⁹ Jeżeli dobra znajdowały się przy większych akwenach wodnych, ryby mogły być łowione wszystkimi przyrządami rybackimi oprócz niewodu, gdyż zapewniał zbyt obfity połów. Złowione ryby mogły służyć tylko do własnego użytku. Vide G. Białuński, *Rybołówstwo w Krainie Wielkich Jezior Mazurskich (XIV–XVII w.) ze szczególnym uwzględnieniem starostwa ryńskiego*, KMW 2000, nr 1 (227), s. 29–30.

kich mistrzów²⁰. Z innych ryb należałoby wymienić jeszcze śledzie: *heringis von Schonen*²¹, węgorze²², szczupaki – głównie suszone: *4 schok durrer hechte*²³, łososie²⁴. Z najdroższych ryb spożywanych na zamkach krzyżackich należy wymienić jesiotry²⁵. Wśród zgromadzonych zapasów spiżarnianych najwięcej ryb było peklowanych, suszonych i wędzonych²⁶. Każdego roku, w grudniu, komtur z Kłajpedy dostarczał do Malborka suszone ryby, za które podskarbi dawał mu odpowiednią zapłatę²⁷.

W zakonie krzyżackim za odpowiedni dobór przypraw i ziół odpowiadali zarządcy infirmerii²⁸. *Dokumenty malborskie* świadczą o dużych zasobach grochu w spiżarni zamkowej²⁹. Na zamku w Malborku za jego zdobywanie i składowanie odpowiedzialny był *kornmeister*³⁰ – miejscowy zarządca zbożem. Groch odgrywał także ważną rolę w innych ośrodkach krzyżackich, np. w komturstwie toruńskim³¹. Ponadto, powszechnie występującymi warzywami w kuchni zamkowej były: pie-

²⁰ MTB, s. 347–348; GÄB, s. 9: [...] *13 sechzig strekfus*, [...], *400 stokfisch Stokfisch* (sztokfisz) – wędzone ryby morskie. Najprawdopodobniej może chodzić o dorsza suszonego należącego do ulubionych przysmaków wielkich mistrzów. Ryby tego gatunku kupowano (14 września – Święto Podwyższenia Krzyża – na czas odbywania się posiedzeń kapituł generalnych). W 1404 r. na kapitułę generalną gdański kupiec kupił 6 beczek dorszy do kuchni wielkiego mistrza, ponadto, tyle samo śledzi oraz 3 beczki węgorzy: *item 20 m. 1 fird. vor 6 tonnen heiringes 3 tonnen oles 6 tonnen dorsch mit Allem [...] das grose capital zu furen im 1404 jare*. Por. M. Radoch, *Wydatki wielkich mistrzów krzyżackich na ryby w latach 1399–1409* (w *świecie księgi podskarbiego malborskiego*), w: *Od antyku do współczesności. Studia historyczne z okazji 65. Rocznicy urodzin i 40-lecia pracy zawodowej w tym 35-lecia pracy naukowej Profesora zwyczajnego dr. hab. Józefa Śliwińskiego*, red. A. Kołodziejczyk, K. Łożyński, Olsztyn 2012, s. 76; Por. M. Dembińska, op. cit., s. 57.

²¹ MTB, s. 189 – śledzie schoneńskie – łowione w Schonen – w Danii (obecnie Szwecja).

²² MTB notuje, iż w latach 1399–1405 do kuchni wielkiego mistrza zakupione zostały 42 beczki tej ryby. MTB, *passim*.

²³ MÄB, s. 136.

²⁴ MTB, s. 504.

²⁵ MTB, s. 313. [...] *item 21 m. dem fischmeister in der Scharffow vor 3 was stores am tage nativitat Marie*.

²⁶ GÄB, s. 9. Ryby suszone, solone – głównie śledzie, wędzone oraz *strekffusy*, czyli wędzone ryby słodkowodne. Por. M. Dembińska, op. cit., s. 109.

²⁷ MTB, s. 4–5, 42, 47, 93, 138, 282, 291, 333, 374, 412–413, 454: *Memel item 100 m. deme kompthur uf trugin visch am sonnubunde noch dem wynachten heyligen tagen*. [...] *Item 7 m. vor frucht, den trugin fisch von der Memel ken Marienburg zu furen*. Najprawdopodobniej chodziło o sztrefusza, gdyż za 100 grzywien można było zakupić wówczas ok. 9000 gatunku tej ryby.

²⁸ MÄB, s. 163. [...] *In die firmarie czum ersten [...] item 1 pfunt safferan, item 8 pfunt pfeffer*. W. Długocki, op. cit., s. 19–36; Śl. Józwiak, J. Trupinda, *Organizacja życia na zamku krzyżackim w Malborku w czasach wielkich mistrzów (1309–1457)*, Malbork 2011, s. 263.

²⁹ MÄB, s. 116. Tak było w przypadku zamku malborskiego, gdzie w 1416 r. mamy: [...] *item 800 scheffel erbeys*.

³⁰ GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029, *Zu Marienburg [...] Der Kornmeister*, 1RS.

³¹ 4 IV 1410 r. odnotowano tam jeden laszt tej rośliny strączkowej. Vide *Inwentarze folwarku komturstwa toruńskiego w Mlewcu*, tłum. R. Czaja, w: *Zakon krzyżacki i jego państwo w Prusach. Wybór tekstów źródłowych*, red. A. Radziwiński, Toruń 2005, s. 117.

truszcza korzeń i nać³², rzepa³³, cebula, kapusta³⁴ i buraki. Znacznie rzadziej źródła wzmiankują marchew.

W przypadku owoców *dokumenty malborskie* wspominają, że np. winogrona zostały podane specjalnie na polecenie wielkiego mistrza w 1404 roku. Okazją było uroczyste spotkanie z księciem mazowieckim Siemowitem IV³⁵. Jeżeli chodzi o inne owoce, także suszone, pojawiające się na stołach wielkich mistrzów, informacji na ten temat dostarczają m.in. *Rachunki Jana von Ast* oraz wzmianki, udokumentowane w Ordensbriefarchiv w Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem³⁶.

Na stołach wielkich mistrzów pojawiały się także zagraniczne przyprawy. Zakon zaopatrywał się w pieprz³⁷, imbir³⁸, szafran³⁹, cynamon⁴⁰ czy goździki⁴¹, które docierały do Prus drogą lądową znad Morza Czarnego do Lwowa, a dalej przez Polskę do państwa krzyżackiego. Ich transportem zajmowali się również krzyżacy komisanci z Flandrii⁴². Od połowy XIV wieku na Żuławach, ziemi chełmińskiej, dalej wzdłuż Wisły pojawiły się świadczenia rentowe w pieprzu – dotyczące w głównym stopniu kmieci i karczmarzy⁴³. *Dokumenty malborskie* nie

³² W latach 1411–1420 do kuchni wielkiego mistrza zostało zakupionych 19 beczek pietruszki. AMH, passim. Vide A. Radziwiński, *Przy stole rycerzy...* op. cit., s. 14.

³³ *Czarnowo ma 60 łanów czynszowych, z każdego łana 1 wiardunek, 2 kury i 2 korce rzepy. Fragment tzw. Wielkiej księgi czynszowej zakonu krzyżackiego (Dochody z renty gruntowej i czynszów dzierżawnych komturstwa toruńskiego z 1438 roku)*, tłum. R. Czaja, w: *Zakon Krzyżacki i jego państwo w Prusach. Wybór tekstów źródłowych*, red. A. Radziwiński, Toruń 2005, s. 111.

³⁴ Kiszona kapusta – *kumpust sauerkraft* albo przechowywana w postaci główek w piwnicach. M. Spychaj, *Kura na czarno i biały kołacz – krzyżacka książka kucharska z XV wieku*, w: *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich. Kuchnia dawnych ziem pruskich – tradycja i nowoczesność*, red. T. Chrzanowski, Olsztyn 2011, s. 62.

³⁵ MTB, s. 314.: *item 8 sch. vor wynberen unserm homeister, als herzog Semekow us der Masow hie was.*

³⁶ GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg, Königsberg Köchbuch, nr 18384 [...] *appffell*, 1VS; A. Radziwiński, *Rachunki plebana kościoła parafialnego Świętych Janów w Starym Mieście Toruniu z lat 1445–1446*, „Roczniki Historyczne” 2003, t. 69, s. 174: *Pro amigdalim, qasi ancilla accepit pro me In mea infirmitate, solvi 20; s. 184.: pro dattalis vide licet tribus libris pro libra 7 sc.*

³⁷ Mowa o pieprzu gwinejskim – był drogi, ale za to ostry. W państwie krzyżackim ludność miała obowiązek do świadczeń w pieprzu i szafranie na rzecz Zakonu. Więcej vide W. Długokęcki, op. cit., s. 19–32; B. Możejko, op. cit., s. 171.

³⁸ Imbir dobrze komponował się z czosnkiem; dobry dodatek do mięs, potraw z warzyw. Vide M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, tłum. A. B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002, s. 439–443; M. Radoch, *Potrawy na stole krzyżackim w świetle Königsberger Kochbuch*, w: *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, Gdańsk 2012, s. 114.

³⁹ Szafran należał do jednych z droższych przypraw. Cena pod koniec XIV w. była zbliżona do ceny za wieprza. Vide *Le Ménagier de Paris*, wyd. J. Pichon, t. 1, Paris 1846, s. 171, t. 2, s. 259.

⁴⁰ J. Muszyński, *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce XIV w.*, Warszawa 1924; W. Długokęcki, op. cit., s. 34;

⁴¹ Goździki były to jedne z najstarszych przypraw używanych w kuchni wielkich mistrzów. Vide M. Toussaint-Samat, op. cit., s. 446–452.

⁴² MÄB, s. 139. W. Długokęcki, op. cit., s. 32.

⁴³ Świadczenia w szafranie były natomiast dużo rzadsze i dotyczyły karczmarzy. Ponadto, co warto stwierdzić, pieprz mógł także pełnić rolę płatniczą, zatem kmieci i karczmarze mogli go otrzymywać za usługi wyświadczające przejeźdnym kupcom. Vide W. Długokęcki, op. cit., s. 19–33.

wzmiankują o zakupowaniu do kuchni konwentu pieprzu, zatem przypuszczalnie świadczenia w pieprzu zaspokajały potrzeby centralnego ośrodka krzyżackiego. Natomiast zachowały się informacje na temat kupna szafranu – z racji tego, iż daniny były dość nieliczne⁴⁴. W spiżarniach krzyżackich odnotowano również duże zapasy soli⁴⁵.

Ważnym składnikiem krzyżackiego *menu* były także produkty zbożowe. Jednym z nich – pełniącym ważną rolę – była oczywiście mąka. Wytwarzana była w młynach zbożowych, które podlegały mistrzowi młynarskiemu (*Mühlmeister*)⁴⁶. Z mąki był wypiekany chleb i bułki. Można w tym miejscu wspomnieć także o istotnym zapisie, jaki zalecała Reguła: „we wszystkich domach tego zakonu [...], dziesiąta część całego chleba wypiekanego w piecu [...] jest dawana biednym.”⁴⁷ Ponadto, dla potrzebujących miał być oddawany chleb, który zostawał po posiłkach.

W 1419 roku do kuchni konwentu malborskiego został zakupiony biały chleb specjalnie na okazje przybycia biskupa z Lidzbarka Warmińskiego (Heilsberg)⁴⁸. W tym samym roku zakupiono również to samo pieczywo dla wielkiego mistrza⁴⁹. Dzisiaj można by powiedzieć – nic nadzwyczajnego – zwykle białe pieczywo, a w średniowieczu biały chleb stanowił jeden z najdroższych wypieków⁵⁰.

Na stołach wielkich mistrzów nie mogło zabraknąć także ryżu. Z zachowanych rachunków i inwentarzy krzyżackich wynika, że spożywany był w dość dużych ilościach⁵¹. Oprócz ryżu, z produktów sypkich, wyróżnić należy jeszcze kasze – w kuchni zamkowej występowała głównie kasza jęczmienna⁵².

⁴⁴ MKB, s. 83 [...] *item 62 m. vor 31 pfundt saffran gekoufft am tage Steffani martiris, yo das pfunt vor 2 m. item 74, und 1/2 sc. vor 47 pfunt an eyn fyrteil saffron gekoufft, yo das pfundt vor 1 1/2 m. 2 sc. am sontage vor Pfilippi und Jacobi apostolorum.*

⁴⁵ Sól morska – z salin z Egiptu, Cypru, Krety. W kuchni krzyżackiej używano jednak gorszego gatunku – z Bretanii – sól zatokową. Vide MÄB – spis z 1392 r. – *8 leszte salcz Und 4 tonnen*; 1399 r. – *6 leste salcz*. Vide MÄB, s. 136–137; A. Keckowa, *Zaopatrzenie Mazowsza w sól od XII do początku XVI w.*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 1980, z. 4, s. 472–473. Na temat *białej soli*: M. Toussaint-Samat, op. cit., s. 492–506.

⁴⁶ GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029; *Zu Marienburg [...] Der Mühlmeister*, 1RS. Znaczna część zboża była przeznaczona na handel, zaś ta, której się nie udało wyeksportować – była mielona w młynach. Mąkę głównie pozyskiwano z żyta i pszenicy, zaś owies i jęczmień wykorzystywano np. w formie paszy (w folwarkach zwierzęcych, czy stadninach koni). Więcej vide J. Gancewski, *Rola zamków krzyżackich w ziemi chełmińskiej od połowy XIV wieku do końca 1454 roku*, Olsztyn 2001, s. 25. Ponadto, więcej – jeśli chodzi o eksport zboża na rynki zachodnioeuropejskie – wyczerpujące dane u Sattlera. Vide HDO, s. XVIII.

⁴⁷ Reguła, s. 47.

⁴⁸ AMH, s. 322: *item 4 sc. vor weisbrodt, als der her bischoff von Heilsberg hie was.*

⁴⁹ AMH, s. 321: *item 5 sc. vor 2 broten.*

⁵⁰ Por. P. Dobrowolski, *Szynki, jesiotry, migdały. Wydatki na żywność na dworze Henryka hrabiego Derby u schyłku XIV wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. 34: 1986, z. 4, s. 606.

⁵¹ MÄB, s. 137–139. W 1399 r. odnotowano w zapasach konwentu malborskiego – 4 beczki ryżu (4 tonne rys); 1399 r. w piwnicy wielkiego mistrza – 2 beczki ryżu (2 tonnen rys); 1404 r. – w zapasach konwentu – (3 tonnen rys); 1452 r. – w zapasach kuchni wielkiego mistrza – 12 (tonnen reis).

⁵² AMH, s. 42: *item 4 sc. vor 100 gerstenrocccze cczu machen den molnern*. A. Radziwiński, *Przy stole rycerzy i duchownych zakonu krzyżackiego w Prusach*, w: *Życie codzienne w rejonie kujawskopomorskim*, red. W. Rozyński, M. Strzelecka, Toruń 2011, s. 14.

O spożywaniu nabiału przez wielkich mistrzów zdecydowały walory zdrowotne oraz łatwość w prowadzeniu hodowli; wręcz zalecano jego konsumpcję. Poza tym Reguła nakazywała: „w pozostałe trzy dni mogą jeść ser i jaja.”⁵³ Produkty te stanowiły podstawę średniowiecznej kuchni europejskiej, nie mogło więc zatem ich zabraknąć na stołach wielkich mistrzów. W 1415 roku do kuchni konwentu malborskiego zostało zakupionych 52 620 jajek, z czego połowa trafiła do kuchni wielkiego mistrza⁵⁴. W 1416 roku natomiast źródło notuje już zakup 56 940 jaj. W tym przypadku także połowa trafia do wzmiankowanej wyżej kuchni⁵⁵.

Za produkcję sera w państwie zakonnym odpowiadał zarządca bydła (*Viehmeister*)⁵⁶. Jemu podlegały magazyny, w których znajdowały się duże zapasy tego produktu żywnościowego⁵⁷.

Jeżeli chodzi o nabiał, część z tych produktów uzyskiwano z własnych hodowli, część natomiast trzeba było zakupić. Warto jeszcze wspomnieć, że inne produkty typu mlecznego też były spożywane przez wielkich mistrzów, ale już sporadycznie, ponieważ szybciej ulegały zepsuciu. Mowa tu o mleku i śmietanie. Jednak Krzyżacy stosowali powszechnie (przynajmniej w kuchni wiekomistrzowskiej) substytut mleka zwierzęcego, a mianowicie mleko migdałowe. Dłużej mogło być magazynowane, służyło głównie jako produkt do wyrabiania białych serów⁵⁸.

Podsumowując, ilość i różnorodność produktów znajdujących się w kuchniach zamkowych oraz tych trafiających na stoły wielkich mistrzów była naprawdę imponująca. Wielcy mistrzowie posiadali własną kuchnię oraz oddzielnych kucharzy. Ponadto, księgi rachunkowe zakonu krzyżackiego poświadczają, iż spożywali oni inne produkty i potrawy niż pozostali członkowie Zakonu. Jak poświadczają Statuty, wielki mistrz otrzymywał najwięcej ryb i mięsa – w ilości jak dla czworga braci – żeby mógł podzielić się z potrzebującymi⁵⁹. O zapasach zgromadzonych w piwnicy wielkiego mistrza relacjonował kronikarz – Wigand z Marburga, który wyraźnie wskazał wielkie zdumienie króla Kazimierza Wielkiego na ich widok:

⁵³ Reguła, s. 44.

⁵⁴ AMH, s. 159: *summa 62 m. vor 877 schok eyger, des ist in des meysters kochen 31 m. vor 400 unde 38½ schok.*

⁵⁵ AMH, s. 231: *Dy eyger rechente Man halb in des meysters kochen unde halb in des covents cochen, yelichem 55. 8sc. vor 450 schok unde 24½ schok.*

⁵⁶ GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029; *Zu Marienburg [...] Der Viehmeister*, 1RS.

⁵⁷ MÄB, s. 136–137. Inwentarz w 1392 r. wymienia 8000 sztuk sera [...] *item 8000 kese*, 7 lat później – 10 000 sztuk. [...] *item 10000 kese*. Inwentarz zarządcy bydła, więcej MÄB, s. 110–115.

⁵⁸ Więcej na temat nabiału, vide M. Dembińska, op. cit., s. 123–124.

⁵⁹ Statuten, s. 66–67: *Der meister unde alle die gesunden brudere sulen sitzen an die conventes tavelen unde sulen da nutzen glichez ezzen unde trinken. Die brudere, die da dinent, sulent sich des vlizen, daz man die schuzelen gliche anerihete unde daz trinken gliche teile, idoch sal man dem meistere vische unde vleisches also vile geben, als vier anderen bruderen, die da zu buze sitzent, oder sweme er anders wolle, müge teilen.* Vide A. R. Chodyński, *Styl i formy życia świeckiego na dworze wielkich mistrzów w Malborku*, w: *Zamek i dwór w średniowieczu*, red. J. Wiesiołowski, Poznań 2001, s. 107.

„[...] król Kazimierz zjechał do mistrza dla wypatrzenia stanu kraju. Mistrz przyjął go jak przystało na króla, uczcił i otworzył piwnicę, kuchnię i szafował mu, co było potrzeba i koniom jego [...]. Obejrzawszy to król powiedział mistrzowi: „Panie [...] widzę obfitość wszystkiego i t. d. i wojować z wami niechęcę, moi nie mogli temu wierzyć com widział w tym zamku, oprócz tego com nie widział, że pełen jest żywności.”⁶⁰

Bardzo istotne, jak wynika z zapisów źródłowych i archiwalnych, były również funkcje urzędnicze w państwie zakonnym w Prusach. W głównej mierze sprawowali je bracia rycerze krzyżacy. Urzędy te w zależności od wykonywanego zadania pośrednio bądź bezpośrednio związane były z zaspokajaniem potrzeb konsumpcyjnych wielkich mistrzów. Dlatego też do odpowiedniej funkcji był przypisany dany urząd. Ponadto – co na koniec warto jest uwagi – jednym z takich urzędów, poświadczonych w źródłach, głównie w cytowanym zespole OBA – był zwierzchnik magazynów żywnościowych (*Tempelmeister*). Urząd ten nie był pełniony nigdzie indziej poza państwem zakonu krzyżackiego w Prusach.

BIBLIOGRAFIA

Źródła archiwalne

Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem, XX. Hauptabteilung, *Ostpreussisches Folianten* 162a – Zinsregister der Häuser Elbing, Brandenburg, Balga, Christburg, Marienburg, Tuchel, Schlokau, Königsberg, Grandenz, Rheden, Thorn, Nessau, Rhein, 5VS, 5RS, 40VS.

Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem, XX. Hauptabteilung, *Ordensbriefarchiv*, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029, 1VS, 1RS.

Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem, XX. Hauptabteilung, *Ordensbriefarchiv*, Staatsarchiv Königsberg, *Königsberg Königsberg*, nr 18384, 2VS, 3VS, 4VS, 6VS, 6RS, 7VS, 9VS.

Źródła drukowane

Das Ausgabebuch des Marienburger Hauskomturs für die Jahre 1410–1420, hrsg. Ziesemer W., Königsberg 1911.

Das grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens, hrsg. v. Ziesemer W., Danzig 1921.
Das Marienburger Konventsbuch der Jahre 1399–1412, hrsg. Ziesemer W., Danzig 1913.

Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1405, hrsg. v. Joachim E., Königsberg 1896.

Die Handelsrechnungen des Deutschen Ordens, hrsg. Sattler C., Leipzig 1887.

⁶⁰ *Kronika Wiganda z Marburga rycerza i kapłana zakonu krzyżackiego*, przeł. E. Raczyński, Poznań 1842, s. 167.

- Die Statuten des Deutschen Ordens nach den ältesten Handschriften*, hrsg. v. Perlbach M., Halle, 1890.
- Fragment tzw. *Wielkiej księgi czynszowej zakonu krzyżackiego*. (Dochody z renty gruntowej i czynszów dzierżawnych komturstwa toruńskiego z 1438 roku), tłum. Czaja R., w: *Zakon Krzyżacki i jego państwo w Prusach. Wybór tekstów źródłowych*, red. Radziwiński A., Toruń 2005.
- Inwentarze folwarku komturstwa toruńskiego w Mlewcu*, tłum. Czaja R., w: *Zakon krzyżacki i jego państwo w Prusach. Wybór tekstów źródłowych*, red. Radziwiński A., Toruń 2005.
- Reguła Zakonu Szpitala Najświętszej Marii Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie*, tłum. Trupinda J., Malbork 2002.
- Kronika Wiganda z Marburga rycerza i kapłana zakonu krzyżackiego*, przeł. Raczyński E., Poznań 1842.
- Księga rachunkowa urzędów rybickich komturstw malborskiego i dzierzgońskiego 1440–1445*, wyd. Nowak Z. H., Tandecki J., Toruń 1997.

O p r a c o w a n i a

- Białuński G. 2000.** *Rybołówstwo w Krainie Wielkich Jezior Mazurskich (XIV–XVII w.) ze szczególnym uwzględnieniem starostwa ryńskiego*, KMW, nr 1 (227).
- Biskup M., Labuda G. 1986.** *Dzieje Zakonu Krzyżackiego w Prusach. Gospodarka–Społeczeństwo–Państwo–Ideologia*, Gdańsk.
- Chodyński A. R. 2001.** *Styl i formy życia świeckiego na dworze wielkich mistrzów w Malborku*, w: *Zamek i dwór w średniowieczu*, red. Wiesiołowski J., Poznań.
- Czaja R. 1999.** *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń.
- Demińska M. 1963.** *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław.
- Die Abstinenz Und Festtage im Ordenslande Oreussen Und Ermland insbesondere*, Pastoralblatt für Diözese Ermland, 1893, Bd. 25.
- Długokęcki W. 2001.** *Hausämter Und Hausbeamten auf der Marienburg In der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts*, w: *Burgen kirchlicher Bauherrren*, hrsg. v. Häffner H. H., München/Berlin.
- Dobrowolski P. 1986.** *Szynki, jesiotry, migdały. Wydatki na żywność na dworze Henryka hrabiego Derby u schyłku XIV wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. 34, z. 4, s. 601–608.
- Gancewski J. 2001.** *Rola zamków krzyżackich w ziemi chełmińskiej od połowy XIV wieku do końca 1454 roku*, Olsztyn.
- Jähnig B. 2000.** *Verwaltung und Personal*, w: *Państwo Zakonu Krzyżackiego w Prusach. Podziały administracyjne i kościelne od XIII do XVI w.*, pod red. Nowaka Z. i Czaj R., Toruń.
- Jasiński T. 1991–1992.** *Was essen die Hochmeister des Deutschen Ordens Und ihre Gäste am Anfang des 15 Jhs?*, „Studia Historica Slavo-Germanica”, 18.
- Jóźwiak Sł., Trupinda J. 2011.** *Organizacja życia na zamku krzyżackim w Malborku w czasach wielkich mistrzów (1309–1457)*, Malbork.
- Keckowa A. 1980.** *Zaopatrzenie Mazowsza w sól od XII do początku XVI w.*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, z. 4.

- Możejko B. 2006.** *Zamek krzyżacki w Gdańsku w świetle inwentarzy z lat 1384–1446*, w: *Krzyżacy. Szpitalnicy. Kondotierzy. Studia z dziejów średniowiecza*, red. Śliwiński B., nr 12, Malbork.
- Muszyński J. 1924.** *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce XIV w.*, Warszawa.
- Radoch M. 2012.** *Potrawy na stole krzyżackim w świetle Königsberger Kochbuch*, w: *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. Możejko B., Gdańsk.
- Radoch M. 2012.** *Wydatki wielkich mistrzów krzyżackich na ryby w latach 1399–1409 (w świetle księgi podskarbiego malborskiego)*, w: *Od antyku do współczesności. Studia historyczne z okazji 65. Rocznicy urodzin i 40-lecia pracy zawodowej w tym 35-lecia pracy naukowej Profesora zwyczajnego dr. hab. Józefa Śliwińskiego*, red. Kołodziejczyk A., Łożyński K., Olsztyn.
- Radziwiński A. 2011.** *Przy stole rycerzy i duchownych zakonu krzyżackiego w Prusach*, w: *Życie codzienne w rejonie kujawsko-pomorskim*, red. Rozynekowski W., Strzelecka M., Toruń.
- Radziwiński A. 2003.** *Rachunki plebana kościoła parafialnego Świętych Janów w Starym Mieście Torunia z lat 1445–1446*, „Roczniki Historyczne”, t. 69.
- Sarnowsky J. 1992.** *Die Wirtschaftsführung des Deutschen Ordens in Preussen (1382–1454)*, Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz, Bd. 34.
- Skalski P. 1996.** *Duchowość zakonów rycerskich w średniowieczu*, „Saeculum Christianum” 3, nr 1.
- Spychaj M. 2011.** *Kura na czarno i biały kołacz – krzyżacka książka kucharska z XV wieku*, w: *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich. Kuchnia dawnych ziem pruskich – tradycja i nowoczesność*, red. Chrzanowski T., Olsztyn 2011.
- Toussaint-Samat M. 2002.** *Historia naturalna i moralna jedzenia*, tłum. Matusiak A. B., Ochab A. B., Warszawa.

STRESZCZENIE

Celem artykułu była próba odpowiedzi na pytania: jakie produkty znajdowały się na krzyżackich stołach na przełomie XIV i XV wieku?, w jakich ilościach przechowywano je w szpitalniach na potrzeby wielkiego mistrza? Ponadto, zwrócenie uwagi na bardzo istotne kwestie, mianowicie na funkcje urzędnicze w państwie zakonnym w Prusach, pełnione przez braci-rycerzy krzyżackich, które były pośrednio lub bezpośrednio związane z zaspokajaniem potrzeb konsumpcyjnych wielkich mistrzów.

Słowa kluczowe: zakon krzyżacki, produkty spożywcze, funkcje urzędnicze braci-rycerzy krzyżackich.

SUMMARY

The main aim of this article was predominantly to answer the question: what products could be found on Teutonic dining tables on the verge of 14th and 15th century? And furthermore, in what amounts those food products were stored in the larders of great masters to satisfy their needs? Additionally, some other issues were thoroughly considered; namely official functions in the monastic state in Prussia performed by Teutonic knights-friars, which were indirectly or directly connected with satisfying the consumption needs of great masters.

Keywords: Teutonic Order, food products, official functions of Teutonic knights.